



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação. Caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

A presente contratação visa atender à necessidade premente da Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua – ES de adquirir materiais de copa e cozinha essenciais ao funcionamento das diversas secretarias municipais. Trata-se de uma demanda originada pela constatação de insuficiência, desgaste e obsolescência dos utensílios atualmente em uso, que comprometem o preparo, armazenamento e serviço de alimentos nos espaços públicos da administração direta.

A carência de itens como panelas, talheres, pratos, copos, utensílios térmicos, equipamentos de preparo e materiais descartáveis tem gerado diversos problemas operacionais, como atrasos no fornecimento de refeições para servidores, atendimento precário em eventos oficiais e falhas na execução de programas sociais que envolvem a distribuição de alimentos à população. Essa situação resulta não apenas em prejuízos à qualidade do serviço público prestado, mas também em gastos adicionais com compras emergenciais, improvisações e substituições inadequadas, que comprometem a eficiência administrativa e a higienização dos ambientes de preparo.

A necessidade a ser atendida, portanto, consiste em garantir a estruturação adequada das cozinhas e copas municipais, assegurando a disponibilidade contínua de utensílios e equipamentos em quantidade e qualidade compatíveis com as demandas institucionais. O atendimento dessa demanda é fundamental para o bom funcionamento de serviços internos,



para a execução de ações sociais e comunitárias, e para a realização de eventos públicos com padrões mínimos de qualidade, segurança alimentar e organização.

O impacto da ausência desses materiais transcende o ambiente interno da administração, afetando diretamente o público atendido pela Prefeitura. O fornecimento ineficiente de refeições, a má apresentação em eventos e a impossibilidade de manter a regularidade em serviços essenciais de distribuição de alimentos comprometem a imagem institucional do município e reduzem a confiança da população na gestão pública.

A solução proposta, portanto, atende ao interesse público na medida em que garante o uso racional e transparente dos recursos, evita desperdícios e improvisações, assegura a continuidade dos serviços e reforça a credibilidade da gestão municipal. Trata-se de medida alinhada à boa governança, à responsabilidade fiscal e à promoção do bem-estar da coletividade. O problema tem nível de complexidade moderado a alto, principalmente devido às limitações orçamentárias enfrentadas pelo município, à necessidade de compatibilizar qualidade e custo, e à exigência de cumprimento rigoroso das normas previstas na Lei nº 14.133/2021. Além disso, a gestão dessa contratação requer planejamento criterioso para evitar lacunas de abastecimento e garantir a padronização dos materiais adquiridos, considerando sua utilização por múltiplas secretarias com diferentes rotinas e necessidades.

Por fim, os motivos que ensejam esta contratação decorrem da constatação objetiva de que os utensílios atuais estão desgastados, em número insuficiente ou inadequados para as funções a que se destinam. A reposição e ampliação do acervo são, portanto, imprescindíveis para assegurar o pleno funcionamento das atividades administrativas, a realização de eventos institucionais e a execução das políticas públicas sociais desenvolvidas pelo município de Atílio Vivacqua.

2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO:

A presente contratação requer a aquisição de materiais de copa e cozinha que atendam aos requisitos técnicos, funcionais e operacionais indispensáveis ao pleno funcionamento dos espaços utilizados pelas diversas secretarias municipais de Atílio Vivacqua – ES. Os produtos a



serem adquiridos devem observar padrões mínimos de qualidade, durabilidade, segurança, ergonomia e higiene, compatíveis com uso institucional contínuo e coletivo.

Requisitos técnicos e funcionais essenciais:

- **Compatibilidade com uso intensivo e institucional:** Todos os utensílios e equipamentos deverão ser resistentes ao uso frequente e coletivo, preferencialmente confeccionados em materiais de alta durabilidade como aço inox, alumínio, plástico reforçado, vidro temperado ou porcelana de qualidade;
- **Segurança alimentar:** Os itens deverão ser fabricados com materiais atóxicos, livres de contaminantes e com superfícies que permitam higienização adequada, de forma a atender às normas da ANVISA (Resolução RDC nº 275/2002) e boas práticas de manipulação de alimentos;
- **Padrões de desempenho mínimo:** Painéis de pressão, garrafas térmicas e utensílios térmicos deverão manter a eficiência de vedação e conservação térmica; talheres e facas deverão apresentar lâminas e cabos firmes e ergonômicos; os potes, jarras e bandejas deverão possuir tampas com vedação segura e formatos compatíveis com armazenamento e transporte de alimentos;
- **Medidas padronizadas:** As dimensões dos itens (ex: litros, centímetros, número do utensílio) devem corresponder aos especificados no Termo de Referência/Anexo I, garantindo compatibilidade com as rotinas e espaços físicos das unidades demandantes;
- **Facilidade de manuseio e higienização:** Os produtos devem permitir manuseio seguro e limpeza com materiais comuns (sabão neutro, esponja, água corrente), sem apresentar risco de acidentes ou exigência de técnicas especializadas.

Requisitos legais e regulamentares:

- **Conformidade com a Lei nº 14.133/2021**, assegurando a definição precisa dos objetos a serem adquiridos, sem direcionamento indevido de marca ou modelo, salvo quando tecnicamente justificado;
- **Observância das normas técnicas aplicáveis**, como as da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), especialmente no tocante a recipientes de alimentos, utensílios de cozinha e produtos descartáveis;
- **Atendimento às diretrizes da IN nº 1/2010 da SLTI/MP**, no que couber, no tocante à inclusão de critérios de sustentabilidade nas contratações públicas.



Práticas de sustentabilidade (dimensões ambiental, social e econômica):

- **Ambiental:**
 - Priorizar itens reutilizáveis (ex: copos de vidro, pratos de porcelana, talheres inox) em detrimento dos descartáveis, sempre que possível;
 - Produtos descartáveis deverão ser preferencialmente biodegradáveis ou recicláveis;
 - Reduzir o uso de produtos com excesso de embalagem ou que gerem resíduos de difícil gestão.
- **Social:**
 - Incentivo à participação de microempresas, empresas de pequeno porte, cooperativas e associações locais, promovendo o desenvolvimento econômico regional;
 - Possibilidade de exigir conformidade com normas de combate ao trabalho infantil e condições laborais dignas na cadeia produtiva dos fornecedores.
- **Econômica:**
 - Adoção do critério de menor preço por item, aliado à exigência de comprovação de qualidade mínima (por meio de amostras ou certificados de conformidade, se necessário);
 - Garantia de aquisição de itens duráveis e de bom custo-benefício, visando reduzir a necessidade de reposições frequentes e compras emergenciais.

Peculiaridades do caso concreto:

A diversidade de materiais elencados no Anexo I atende às variadas demandas das secretarias municipais, desde o atendimento interno a servidores até o suporte a ações comunitárias e eventos públicos. Por isso, os requisitos foram estabelecidos com equilíbrio entre padronização e flexibilidade, garantindo funcionalidade sem restringir a competitividade do certame.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

a) Identificação das diferentes alternativas para solução da demanda

A necessidade da Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua – ES refere-se à aquisição de materiais de copa e cozinha para atendimento contínuo às atividades administrativas, eventos públicos e



programas sociais. No mercado nacional, foram identificadas três principais alternativas para o atendimento dessa demanda:

- I. **Aquisição direta de materiais via licitação pública por item** (modalidade tradicional);
- II. **Contratação de fornecimento contínuo por demanda, com entregas periódicas programadas;**
- III. **Contratação de empresa especializada em gestão e fornecimento de kits padronizados de copa e cozinha, com reposição periódica e manutenção dos utensílios** (modelo híbrido de fornecimento + serviço).

b) Descrição das características funcionais e técnicas das alternativas

- I. **Aquisição direta via licitação tradicional (por item):**
 - Materiais adquiridos em lote único ou por itens específicos, conforme especificações técnicas.
 - Controle de estoque, armazenagem e distribuição sob responsabilidade da administração.
 - Permite ampla concorrência no mercado e preços competitivos.
 - Não há vínculo com reposição ou manutenção futura.
- II. **Fornecimento contínuo por demanda:**
 - Contrato com previsão de entregas fracionadas conforme cronograma de consumo.
 - Reduz necessidade de armazenagem e minimiza perdas.
 - Requer gestão contratual mais rigorosa.
 - Mais adequada a materiais perecíveis, menos comum para utensílios duráveis.
- III. **Modelo híbrido de fornecimento com manutenção/reposição:**
 - Fornecedor entrega kits completos com previsão de reposição ou manutenção periódica.
 - Facilita controle de qualidade e uniformidade.
 - Modelo adotado por algumas instituições privadas e hospitais.
 - Pouco aplicado em entes públicos; pode restringir a competitividade por envolver serviços acessórios.

c) Avaliação das alternativas: benefícios, vantagens e desvantagens



Alternativa	Benefícios	Vantagens	Desvantagens
Aquisição direta	Economia de escala; ampla competitividade	Simplicidade administrativa; autonomia na gestão de estoques	Exige espaço físico para armazenagem; não prevê manutenção ou reposição
Fornecimento por demanda	Flexibilidade; evita acúmulo	Minimiza desperdício; Mais ideal para rotinas execuções; programadas	Mais complexa na execução; menos eficaz para materiais duráveis
Híbrido (fornecimento + manutenção)	Padronização e controle contínuo	Reduz retrabalho e reposição emergencial	Maior custo inicial; pouca aderência no setor público; menor competição

d) Soluções adotadas por outros entes públicos

Consultas a contratações similares realizadas por prefeituras de pequeno e médio porte, bem como órgãos estaduais e federais, indicam preferência pela **aquisição direta via licitação por item**, conforme modelo tradicional. Exemplos incluem:

- Compras diretas via Sistema de Registro de Preços (SRP) em municípios do Espírito Santo, Minas Gerais e Paraná;
- Pregões eletrônicos por item realizados por universidades e institutos federais.

A adoção de fornecimento contínuo ou kits padronizados com manutenção é rara no setor público, dada a complexidade contratual e os limites legais à agregação de serviços a bens duráveis de uso comum.

e) Análise de viabilidade técnica e econômica

A alternativa mais viável sob os aspectos técnico, econômico e legal é a **aquisição direta por item via licitação**, preferencialmente com estruturação em grupo homogêneo de materiais para permitir ampla concorrência e melhor aproveitamento da capacidade orçamentária. Essa solução permite adequar as especificações às necessidades reais, adotar práticas sustentáveis na escolha de materiais e assegurar a economicidade da contratação.

As demais alternativas – fornecimento por demanda e modelo híbrido – apresentam complexidade incompatível com o perfil do objeto e a estrutura administrativa do município,



além de não atenderem de forma mais eficaz ou econômica à demanda, considerando os bens duráveis e de reposição pontual envolvidos.

f) Justificativa da escolha da solução

Com base na análise valorativa das alternativas, **a escolha da solução mais adequada recai sobre a aquisição direta, por item, de materiais de copa e cozinha, conforme especificações técnicas detalhadas no Anexo I.** Essa forma de contratação garante o melhor custo-benefício, respeita a legislação vigente (Lei nº 14.133/2021), viabiliza a ampla participação de fornecedores e assegura a padronização dos itens, com controle direto pela administração municipal.

Ademais, trata-se de modelo consolidado na administração pública, compatível com os recursos financeiros disponíveis, a estrutura de armazenamento do município e os prazos exigidos para execução dos serviços públicos relacionados à alimentação e eventos institucionais.

4. ANÁLISE COMPARATIVA DAS SOLUÇÕES:

A análise comparativa tem por finalidade subsidiar tecnicamente a escolha da solução mais eficiente, econômica e adequada às necessidades da Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua – ES quanto à aquisição de materiais de copa e cozinha. Para tanto, foram identificadas e avaliadas três soluções possíveis, descritas a seguir:

Solução 1 – Aquisição direta por item, via licitação (pregão eletrônico):

- **Descrição completa:** Aquisição de materiais de copa e cozinha conforme especificações técnicas detalhadas em edital, com itens licitados individualmente (ou em lotes homogêneos), permitindo a participação ampla de fornecedores especializados em cada categoria de material. A gestão de estoque e distribuição fica sob responsabilidade do município.
- **Preço estimado:** Baseado no Anexo I da Prefeitura (MCR22100), total estimado de aproximadamente R\$ 43.000,00 (valores máximos unitários).
- **Benefícios:**
 - Possibilita ampla concorrência, garantindo melhores preços;
 - Flexibilidade para adaptação do quantitativo à demanda real;
 - Maior controle e padronização dos materiais adquiridos;



- Atendimento imediato a todas as secretarias com a compra consolidada.
- **Desvantagens:**
 - Demanda espaço físico para armazenamento;
 - Requer gestão interna de estoque e distribuição.

Solução 2 – Contratação de fornecimento por demanda (entregas programadas):

- **Descrição completa:** Contrato com fornecedor para entregas fracionadas ao longo do tempo, conforme solicitação da administração, com preços previamente fixados em ata ou contrato.
- **Preço estimado:** Potencialmente superior à Solução 1, considerando custos logísticos embutidos nas entregas contínuas. Estimativa de até R\$ 47.000,00 para fornecimento total ao longo do contrato.
- **Benefícios:**
 - Reduz necessidade de armazenagem local;
 - Flexibiliza a gestão de estoque, com fornecimento alinhado ao consumo real;
 - Diminui riscos de vencimento ou extravio de materiais.
- **Desvantagens:**
 - Maior complexidade administrativa na gestão contratual e nos controles de entrega;
 - Sujeito a atrasos na reposição pontual de itens essenciais;
 - Menor controle da qualidade se houver múltiplos fornecimentos por período;
 - Risco de descontinuidade por inadimplemento do fornecedor.

Solução 3 – Fornecimento por kits padronizados com manutenção/reposição periódica:

- **Descrição completa:** Contratação de empresa especializada que forneça kits prontos de utensílios de copa e cozinha, com serviço de reposição/manutenção periódica e substituição de peças desgastadas ou danificadas.
- **Preço estimado:** Considerando a prestação de serviço agregada, estimado entre R\$ 50.000,00 a R\$ 70.000,00 ao ano, a depender da composição dos kits e cronograma de reposição.
- **Benefícios:**



- Reduz encargos com controle de qualidade e reposição;
- Possibilita padronização dos ambientes de copa;
- Garante continuidade dos serviços por meio de manutenção preventiva.
- **Desvantagens:**
 - Alto custo de contratação comparado às outras alternativas;
 - Pouca adesão no setor público; modelo restritivo à competitividade;
 - Vinculação de fornecimento à empresa específica pode gerar dependência contratual;
 - Inviabilidade legal se houver sobreposição de bens e serviços de difícil mensuração objetiva.

Quadro Comparativo:

Critério	Solução Aquisição Direta	1: Solução por Demanda	2: Fornecimento	Solução 3: Kits com Reposição
Preço Estimado	R\$ 43.000,00	R\$ 47.000,00		R\$ 50.000,00 a R\$ 70.000,00
Ampla Concorrência	Alta	Média		Baixa
Facilidade de Execução	Alta	Média		Baixa
Risco Operacional	Baixo	Médio		Alto
Sustentabilidade Econômica	Alta	Média		Baixa
Sustentabilidade Ambiental	Média (uso de itens duráveis)	Média		Alta
Adequação ao Perfil Municipal	Alta	Média		Baixa
Viabilidade Jurídica e Técnica	Alta	Alta		Baixa

Conclusão:



Após análise técnica e econômica das alternativas, conclui-se que a **Solução 1 – Aquisição direta por item via licitação** representa a alternativa mais vantajosa para a Administração. Trata-se da opção com menor custo total estimado, maior viabilidade de execução, maior aderência às práticas da administração pública e melhor compatibilidade com a realidade organizacional da Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua – ES.

Além disso, essa solução possibilita o uso racional dos recursos públicos, promove a sustentabilidade econômica com a aquisição de materiais duráveis, garante a padronização dos utensílios e evita dependência contratual de serviços agregados. Trata-se, portanto, da escolha mais eficaz, eficiente e economicamente viável para o atendimento da necessidade identificada.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na **aquisição direta, por item, de materiais de copa e cozinha** destinados ao atendimento das diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua – ES. Essa solução foi escolhida após análise comparativa criteriosa entre as alternativas disponíveis no mercado, tendo se demonstrado a mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e operacional, considerando o perfil da administração, a natureza da demanda e os princípios da eficiência e economicidade.

A solução contempla o fornecimento de um conjunto abrangente de utensílios e materiais de uso contínuo em copas e cozinhas institucionais, tais como: **panelas, talheres, pratos, copos, jarras, potes, utensílios para preparo de alimentos, materiais descartáveis, itens térmicos e organizadores**, totalizando mais de 70 tipos de itens conforme especificações detalhadas no Anexo I do Termo de Referência. Esses componentes serão integrados às rotinas já existentes, contribuindo diretamente para o preparo, o serviço e o armazenamento adequado de alimentos e bebidas no âmbito dos serviços internos, eventos municipais e ações sociais.

Componentes principais da solução:

- **Bens duráveis:** Panelas de diversos tamanhos, formas para bolo, facas inox, tábuas de corte, garrafas térmicas, bandejas, escorredores, utensílios de preparo em alumínio e inox, entre outros, com padrões de qualidade que garantem durabilidade, segurança e facilidade de higienização;



- **Materiais de uso contínuo:** Copos e pratos de vidro, canecões, jarras, leiteiras, potes plásticos com tampa, peneiras, colheres de madeira, entre outros itens essenciais para a rotina alimentar institucional;
- **Materiais descartáveis:** Pratos, talheres, copos, guardanapos e embalagens de papel, a serem utilizados conforme a natureza do evento ou atendimento;
- **Itens organizacionais e de suporte:** Toalhas de mesa, porta-mantimentos, panos de prato e utensílios auxiliares de armazenamento, que visam otimizar o uso dos espaços e manter a organização dos ambientes.

Detalhes técnicos, funcionais e operacionais:

- Os itens deverão apresentar resistência compatível com uso institucional intensivo e coletivo;
- Os materiais deverão ser fabricados com substâncias seguras para contato com alimentos, atóxicos e laváveis, conforme legislação sanitária vigente;
- As dimensões, capacidades e materiais de cada item deverão seguir rigorosamente as especificações constantes do Termo de Referência;
- A entrega será realizada em local e prazo definidos em edital, com possibilidade de fracionamento por secretaria, caso necessário;
- Poderá ser exigida apresentação de amostras ou certificados de qualidade em caso de dúvida quanto à conformidade dos materiais entregues;
- Os materiais deverão ser entregues prontos para uso, sendo responsabilidade da contratada a integridade e qualidade dos itens até o aceite definitivo.

Exigências de fornecimento:

- A contratada deverá realizar a entrega integral dos itens no(s) endereço(s) indicado(s) pela Prefeitura, no prazo previsto em edital;
- Todos os materiais deverão ser novos, sem uso anterior, com embalagem original e, quando aplicável, instruções de uso e garantia do fabricante;
- Não será exigida assistência técnica ou manutenção periódica por se tratar de itens de consumo e utensílios não eletroeletrônicos.

A solução, como um todo, promove a eficiência operacional dos serviços públicos oferecidos pelas secretarias municipais, contribui para a adequada execução de programas sociais, reduz



riscos de improvisações e gastos emergenciais, e garante padrões mínimos de qualidade, higiene e funcionalidade nas atividades que envolvem preparo e serviço de alimentos.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa foi estabelecida com base na demanda do último ano realizada e com a previsão da possível expansão da mesma. As quantidades constam nas Requisições de Registro de Preços anexas ao ETP e em sua totalidade no Termo de Referência.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base na média de preços praticados no mercado, obtida somente por meio de pesquisa junto a fornecedores locais e regionais, uma vez que se trata de muitos itens, onde se teria que localizar muitas contratações para verificar o preço de cada item, tornando o processo de formação de preços maçante e demorado. O detalhamento da composição dos preços unitários e do valor global estimado encontra-se consolidado no “**Mapa Comparativo de Preços**”, anexo a este Estudo Técnico Preliminar (ETP).

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

Considerando a diversidade, funcionalidade e natureza dos materiais de copa e cozinha a serem adquiridos, **optou-se pelo parcelamento da contratação em vários lotes**, divididos por tipo ou categoria de material. Essa medida visa garantir maior eficiência técnica no fornecimento, melhor gestão contratual e ampliação da competitividade do certame, respeitando os princípios da economicidade e isonomia.

O parcelamento é justificado pelos seguintes fatores:

- **Diversidade técnica dos itens:** Os materiais contemplam diferentes categorias, como utensílios duráveis (panelas, talheres, formas, bandejas), materiais descartáveis (copos, pratos, talheres plásticos, guardanapos), utensílios organizacionais (potes, panos de prato, toalhas de mesa), e acessórios auxiliares. Cada categoria possui fornecedores especializados distintos, com cadeias produtivas e logísticas específicas. O parcelamento



permite que empresas de menor porte e atuação segmentada possam concorrer em igualdade de condições.

- **Melhoria na gestão e controle das entregas:** A divisão por lotes facilita o planejamento logístico e o recebimento dos materiais por parte da Prefeitura, permitindo controle mais eficaz da conformidade e da qualidade dos itens entregues, bem como identificação de eventuais falhas ou divergências por categoria.
- **Redução de riscos e custos operacionais:** Com o parcelamento, reduz-se a dependência de um único fornecedor para o fornecimento de todos os itens, mitigando o risco de atrasos generalizados em caso de inadimplemento contratual. Além disso, possibilita a negociação de melhores condições em cada grupo de material, reduzindo o custo total da contratação.
- **Prevenção de itens desertos ou fracassados:** Ao agrupar materiais similares em lotes, evita-se que itens com baixa demanda, menor valor estimado ou maior especificidade fiquem sem oferta (desertos), o que é mais comum quando esses itens estão diluídos em uma contratação ampla e única. O parcelamento atrai fornecedores especializados mesmo para pequenos grupos de itens, aumentando a chance de sucesso na licitação.
- **Eficiência na fiscalização e no acompanhamento contratual:** A divisão por lotes permite que diferentes unidades gestoras acompanhem diretamente os lotes mais relevantes para sua atuação, contribuindo para uma gestão descentralizada, porém coordenada da execução contratual.

Portanto, o parcelamento da contratação por tipo de material (lotes homogêneos) é técnica, jurídica e economicamente justificável, promovendo uma contratação mais eficiente, competitiva, segura e adequada ao interesse público. A estruturação dos lotes será detalhada no Termo de Referência, respeitando os limites legais e observando critérios objetivos de agrupamento para não comprometer a viabilidade da licitação.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se identificam contratações correlatas ou interdependentes necessárias à efetivação desta aquisição, uma vez que a **solução escolhida contempla, de forma integral e autônoma, o atendimento à demanda apresentada**. A compra dos materiais de copa e cozinha, conforme



especificado no escopo da contratação, é suficiente para suprir as necessidades operacionais das secretarias municipais, não exigindo serviços adicionais ou fornecimentos complementares que dependam de outra contratação paralela. Dessa forma, **a solução proposta é autossuficiente e plenamente exequível em seu formato atual**, garantindo o cumprimento dos objetivos institucionais da Administração.

10. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação **não está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA)**, uma vez que este órgão ainda **não concluiu a elaboração do referido planejamento**, o qual encontra-se em fase inicial de estruturação e implementação. Apesar da ausência formal no PCA, a demanda em questão é legítima, urgente e plenamente justificada, considerando a necessidade contínua e essencial de fornecimento de materiais de copa e cozinha, para manter o funcionamento adequado das secretarias municipais.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação da solução proposta — aquisição parcelada, por item, de materiais de copa e cozinha — objetiva alcançar uma série de resultados concretos e mensuráveis, com impacto direto na eficiência administrativa, na melhoria da prestação de serviços públicos e na otimização do uso dos recursos humanos, materiais e financeiros da Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua – ES.

Resultados pretendidos:

- I. Melhoria na eficiência operacional das secretarias municipais:**
 - Atendimento contínuo e organizado às demandas internas de alimentação, preparo e armazenamento de alimentos;
 - Redução de atrasos ou paralisações nos serviços por falta de utensílios ou materiais de copa e cozinha;
 - Padronização dos materiais utilizados em todas as secretarias, promovendo uniformidade e controle de qualidade.
- II. Aprimoramento da gestão de recursos públicos:**



- Redução de compras emergenciais, que tendem a ser mais onerosas e menos planejadas;
- Aquisição racional e centralizada, com melhor aproveitamento dos recursos financeiros e maior poder de negociação na licitação;
- Minimização de desperdícios e substituições recorrentes por desgaste prematuro, em razão da escolha de materiais com qualidade técnica adequada.

III. Melhor aproveitamento dos recursos humanos:

- Otimização do tempo dos servidores, que poderão executar suas atividades sem interrupções ou improvisações;
- Redução do retrabalho causado pela inadequação ou ausência de utensílios essenciais;
- Foco da equipe gestora em planejamento e execução das ações públicas, ao invés de resolver pendências operacionais.

IV. Sustentabilidade e responsabilidade na aquisição pública:

- Promoção de práticas sustentáveis com a priorização de materiais duráveis e reutilizáveis, sempre que tecnicamente possível;
- Diminuição da geração de resíduos com o uso racional de descartáveis e embalagens;
- Fortalecimento do comércio local e regional com o parcelamento da licitação por itens, possibilitando a participação de micro e pequenas empresas.

V. Resultados em termos de economicidade:

- Espera-se uma **redução global de custos indiretos**, associados a falhas operacionais, retrabalho e compras emergenciais;
- Maior previsibilidade orçamentária e eficiência no gasto público, com base em planejamento detalhado e preços compatíveis com o mercado;
- Aquisição em escala, com potencial de ganhos na negociação por item e ampla competitividade no certame.

Subsídios para indicadores de desempenho futuros:

A partir desses resultados, poderão ser definidos indicadores de desempenho objetivos, como por exemplo:

- **Tempo médio de entrega dos materiais após a homologação da licitação;**



- **Percentual de atendimento às secretarias dentro do cronograma previsto;**
- **Índice de conformidade técnica dos materiais entregues** (sem devolução ou substituição);
- **Redução no número de aquisições emergenciais para copa e cozinha** no período contratual;
- **Grau de satisfação dos usuários internos (servidores)** quanto à funcionalidade dos materiais adquiridos.

Esses indicadores poderão compor o futuro **Instrumento de Medição de Resultados (IMR)** ou o **Acordo de Níveis de Serviço (ANS)**, caso o modelo de governança adotado pela administração assim o exija.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

Não há providências a serem adotadas previamente à celebração do contrato, considerando que todas as **condições legais, técnicas e administrativas necessárias** já se encontram devidamente atendidas. A necessidade da contratação está claramente caracterizada, os requisitos técnicos foram definidos de forma suficiente e compatível com os objetivos da Administração, e não há pendências relacionadas à **adequação orçamentária, disponibilidade de espaço físico, infraestrutura, nem outras exigências operacionais** que demandem ações adicionais. Dessa forma, a contratação poderá ser realizada com **segurança jurídica e técnica**, sem necessidade de novas providências preparatórias.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS:

A implementação da solução proposta — aquisição de utensílios e materiais de copa e cozinha para uso institucional — pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos, especialmente relacionados à **produção, consumo, descarte e logística desses bens**. Tais impactos devem ser antecipados e mitigados por meio da **adoção de critérios de sustentabilidade ambiental na fase de planejamento, especificação e execução contratual**, conforme boas práticas estabelecidas no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (4ª ed.)**.



Principais impactos ambientais potenciais:

- I. **Geração de resíduos sólidos** decorrentes do descarte de materiais de uso único (copos, pratos e talheres descartáveis, embalagens plásticas, panos de prato, entre outros);
- II. **Consumo excessivo de recursos naturais** na fabricação de produtos de baixa durabilidade, com vida útil reduzida;
- III. **Descarte inadequado de utensílios danificados** sem destinação ambientalmente adequada (como potes plásticos, panelas ou utensílios metálicos);
- IV. **Impactos indiretos da logística e transporte**, como emissões de carbono associadas à entrega dos materiais.

Medidas mitigadoras e compensatórias propostas:

- I. **Especificação de produtos duráveis e reutilizáveis sempre que possível:**
 - Priorizar utensílios em **aço inox, vidro, alumínio ou plástico resistente** em detrimento de descartáveis;
 - Restringir o uso de materiais descartáveis a contextos justificados (eventos públicos, distribuição emergencial, etc.), limitando a aquisição de itens de uso único.
- II. **Critérios de sustentabilidade nos editais e termos de referência:**
 - Incluir exigência de que **materiais plásticos e metálicos sejam recicláveis** ou produzidos com conteúdo reciclado, quando disponível no mercado;
 - Preferência por **embalagens com baixo volume, recicláveis ou reutilizáveis**, evitando excesso de material e resíduos desnecessários;
 - Sinalizar como critério de avaliação técnica ou de desempate (quando aplicável) o **compromisso com práticas sustentáveis** por parte dos fornecedores (ex: uso de energia limpa no processo, certificações ambientais, etc.).
- III. **Adoção da logística reversa, quando viável:**
 - Nos casos de produtos com potencial reciclável (ex: potes plásticos, utensílios metálicos, embalagens de vidro), incentivar a devolução ou descarte ambientalmente adequado por meio da coleta seletiva local ou programas municipais de reaproveitamento de materiais;
 - Incluir, quando aplicável, a obrigação de o fornecedor recolher materiais com defeito ou em não conformidade para reuso ou descarte correto.



IV. Conscientização e treinamento dos servidores:

- Promover boas práticas de consumo consciente, uso adequado e prolongamento da vida útil dos utensílios adquiridos;
- Estimular o uso racional de descartáveis e o reaproveitamento de materiais, contribuindo para a redução da geração de resíduos.

V. Eficiência logística:

- Planejar o recebimento dos materiais de forma consolidada, com rotas otimizadas de entrega, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte;
- Estimular a contratação de fornecedores locais ou regionais, sempre que compatível com os critérios técnicos e legais, minimizando o deslocamento de cargas por longas distâncias.



14. MATRIZ DE GERENCIAMENTO DE RISCOS – CONTRATAÇÃO DE MATERIAIS DE LIMPEZA

O gerenciamento de riscos da contratação visa assegurar que os objetivos da aquisição de materiais de copa e cozinha para a Prefeitura Municipal de Atílio Vivacqua – ES sejam atingidos com eficácia, eficiência e economicidade. A matriz a seguir apresenta os riscos mapeados nas fases de **planejamento, seleção do fornecedor e gestão do contrato**, incluindo as causas, os impactos, as classificações de risco e as medidas preventivas e corretivas aplicáveis.

ID	Descrição do Risco	Causa Provável	Impacto	Probabilidade	Nível de Risco	Categoria	Medidas Preventivas	Medidas de Contingência	Responsável
1	Fornecimento de itens em desacordo com as especificações técnicas	Falta de atenção do fornecedor ou ausência de amostras para conferência	Alto (15)	Médio (10)	Alto (15x10=150)	Técnica	Exigir apresentação de amostras e catálogos; conferência rigorosa no recebimento	Rejeitar os materiais e acionar cláusula contratual de substituição sem custo	Fiscal do contrato
2	Atraso na entrega dos materiais	Má gestão logística ou indisponibilidade de estoque do fornecedor	Médio (10)	Médio (10)	Médio (10x10=100)	Logística	Previsão de penalidades por atraso e cronograma claro no edital	Aplicar multa e/ou realizar compra emergencial subsidiária	Gestor do contrato



ID	Descrição do Risco	Causa Provável	Impacto	Probabilidade	Nível de Risco	Categoria	Medidas Preventivas	Medidas de Contingência	Responsável
3	Itens com baixa durabilidade e reposições constantes	Falha na especificação técnica ou uso de materiais de baixa qualidade	Médio (10)	Alto (15)	Alto (15x10=150)	Técnica / Econômica	Especificações detalhadas com padrões mínimos de qualidade; vedação de marcas genéricas sem certificado	Substituição dos itens conforme contrato; replanejamento para nova compra	Requisitante e Fiscal
4	Descontinuidade contratual por falência ou abandono do fornecedor	Fragilidade financeira do contratado	Alto (15)	Baixo (5)	Médio (15x5=75)	Jurídico / Administrativo	Análise de habilitação rigorosa, exigência de regularidade fiscal e trabalhista	Rescisão e nova licitação emergencial	Comissão de contratação
5	Falta de espaço adequado para armazenar os materiais	Aquisição em volume incompatível com a capacidade de armazenamento das unidades	Médio (10)	Médio (10)	Médio (10x10=100)	Operacional	Planejamento prévio da entrega em etapas; levantamento da capacidade de armazenamento	Redirecionamento dos lotes para outras secretarias com capacidade	Secretaria requisitante
6	Preço acima do praticado pelo mercado	Pesquisa de preços mal conduzida ou desatualizada	Médio (10)	Baixo (5)	Baixo (10x5=50)	Econômica	Realização de ampla pesquisa de preços, inclusive em bancos	Revisão dos preços antes da homologação	Equipe de planejamento



ID	Descrição do Risco	Causa Provável	Impacto	Probabilidade	Nível de Risco	Categoria	Medidas Preventivas	Medidas de Contingência	Responsável
7	Falta de competitividade ou itens desertos	Excesso de detalhamento nas especificações, exigências restritivas, baixa demanda	Médio (10)	Médio (10)	Médio (10x10=100)	Concorren cial	públicos (Painel de Preços, Comprasnet, etc.) Redação clara, objetiva e não restritiva; parcelamento por tipo de item	Repetição do certame apenas para os itens desertos	Comissão de licitação

Classificação dos riscos:

- **Baixo (até 75):** Adoção preferencial de medidas preventivas. Monitoramento contínuo.
- **Médio (76 a 125):** Medidas preventivas obrigatórias. Monitoramento ativo.
- **Alto (acima de 125):** Medidas preventivas e de contingência obrigatórias. Monitoramento intensivo e prioridade de ação.

Observações:

- A **atualização da matriz** deverá ocorrer ao longo das fases de **seleção do fornecedor** e **execução contratual**, com acompanhamento pela **equipe de fiscalização** e pelo **gestor do contrato**.
- Todas as medidas preventivas e de contingência serão formalizadas nos documentos de gestão contratual, e as ações adotadas deverão ser registradas e avaliadas conforme a **Política de Gestão de Riscos da Prefeitura** e a legislação federal vigente.



15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise criteriosa das alternativas existentes no mercado, dos requisitos técnicos e operacionais, dos riscos envolvidos e dos impactos previstos, conclui-se que a contratação proposta — aquisição direta, parcelada por item, de materiais de copa e cozinha — é **a solução mais adequada, eficiente e viável** para atender à necessidade identificada pelas secretarias municipais de Atílio Vivacqua – ES. A escolha dessa solução proporciona significativa melhoria na organização, segurança e funcionalidade dos serviços de alimentação institucional e eventos públicos, garantindo suporte adequado às atividades rotineiras e programas sociais da administração municipal. Ao priorizar materiais duráveis e padronizados, a contratação reduz custos operacionais futuros e evita improvisações que comprometem a qualidade do serviço público.

A solução demonstra-se eficaz por possibilitar atendimento imediato e abrangente das demandas das diversas unidades administrativas, com economicidade assegurada por meio de licitação com ampla competitividade e controle direto da execução contratual. Trata-se de medida **alinhada ao interesse público**, pois promove o uso racional dos recursos financeiros, fortalece a governança logística da Prefeitura e atende diretamente servidores e cidadãos. Além disso, a adoção de critérios de sustentabilidade e o gerenciamento de riscos estruturado reforçam o compromisso institucional com contratações responsáveis, transparentes e focadas na entrega de valor à sociedade.

Atílio Vivacqua – ES, 10 de junho de 2025.